

Pieczątka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA)*

Nr HZ.Z-PG-9020-29g-1259-

/21

Kraków, 2021-10-14

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Ewelina Szalańska, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 137

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021, poz. 735). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2020 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, poz. 162) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Łanowa 39

30-725 Kraków

(adres)

NIP: 6792026187 REGON: 350571852

TEL: 126532247 FAX: - E-MAIL: sekretariat@dpslanowa39.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: HZ-1259/0606/2020

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Renata Gałka – dyrektor DPSu

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Renata Gałka – dyrektor DPS-u
(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Kinga Kuczmańska- Kierownik Działu Żywnienia

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego obiektu, oceny posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, kontrola w związku z anonimowym zgłoszeniem dotyczącym zastrzeżeń w zakresie higieny wydawania posiłków; kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie COVID-19.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Lokalizacja zakładu: blok żywnienia usytuowany jest w poziomie parteru budynku wolnostojącego, 4 – kondygnacyjnego, zlokalizowanego przy ul. Łanowej 39 w Krakowie

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie i podawanie posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji) produkowanych od surowca do gotowej potrawy

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): w dniu kontroli żywionych jest 122 mieszkańców przedmiotowego DPS w wieku od 40 do 99 lat (w tym 1 osoba korzystająca z diety przemysłowej)

Pomieszczenia objęte kontrolą: kuchnia właściwa, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenia obróbki wstępnej, wydawalnia posiłków, jadalnia, pomieszczenie socjalno-sanitarne dla pracowników.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 12 pracowników kuchni, 1 dietetyczka, 1 magazynier, 1 kierownik działu żywnienia (przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych). Higiena pracowników kuchni zachowana (pracownicy posiadają czystą, białą odzież roboczą oraz nakrycie głowy).

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady pokonsumpcyjne odbierane przez firmę Suez z częstotliwością raz w tygodniu

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: -

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Zasada traceability – zachowana. Do produkcji posiłków stosowane są środki spożywcze pochodzące od stałych dostawców (mięso: Zakład Masarski „Zdrój”, Nowy Sącz, ul. Zdrojowa 25; produkty suche: IN-PLUS Paweł Kiełbasa, 33-300 Nowy Sącz, ul. dojazdowa 3; mleko: OSM 32-700 Bochnia ul. Wygoda 147 warzywa i owoce: P.H.U. PROGRES Łukasz Syguła, 32-200 Miechów), ul. Flaniów). Ogólny stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń. Środki spożywcze przechowywane są w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów oraz z zachowaniem segregacji asortymentowej. Aktualnie żywienie w przedmiotowym DPS prowadzone jest w ramach następujących diet: podstawowa, wątrobowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, cukrzycowo- niskotłuszczowa, cukrzycowo-bezmleczna, bezmleczna, mix, sonda, łatwostrawna, cukrzycowo-niskotłuszczowo-bezmleczna.

Pory spożywania posiłków to: śniadanie w godz. 8.00-9.00, obiad w godz. 12.00- 13.30, podwieczorek w godz. 14.30-15.00, kolacja godz.17.30-18.30. Od października 2020 r. w związku z pandemią jadalnia w przedmiotowym DPS-ie jest wyłączona z użytku. Posiłki wydawane są w systemie bimarowym i spożywane są w pokojach mieszkańców. Za porcjowanie i wydawanie posiłków odpowiadają opiekunowie mieszkańców przedmiotowego DPS-u. Proces porcjowania i wydawania posiłków jest nadzorowany przez dietetyka lub kierownika działu żywnienia. Według oświadczenia p. Dyrektor przedmiotowego DPS (p. Renata Gałka)- nie odnotowano zgłoszeń od mieszkańców w zakresie zastrzeżeń dot. higieny personelu wydającego posiłki. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż opiekunowie wydający posiłki (w dniu kontroli obiad: barszcz ukraiński z ziemniakami, bitki wieprzowe w sosie koperkowym, fasolka szparagowa, kompot) posiadają fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowego użytku oraz gładko spięte włosy. W związku z zaistniałą sytuacją (anonimowe zgłoszenie do PSSE w Krakowie), p. dyrektor przedmiotowego DPS-u zobowiązała personel wydający posiłki do zakładania czepków ochronnych na głowę w trybie polecenia służbowego do stosowania na bieżąco

Za układanie jadłospisów odpowiada dietetyk przedmiotowego DPS-u. W trakcie kontroli dokonano dekadowej oceny jadłospisów z diety podstawowej za okres: 11-20.10.2021 r. Ocena przeprowadzona zgodnie z wytycznymi określonymi w arkuszu oceny dekadowej jadłospisów. Ocena jadłospisu to prawidłowy. W przedłożonym jadłospisie potrawy z wykorzystaniem ryby występują 1 raz. Zgodnie z informacją uzyskaną od kierownika działu żywienia ryba na ogół występuje 2-3 razy w dekadzie.

Arkusze oceny dołączono do protokołu. W czasie kontroli dokonano oceny prawidłowości znakowania żywności nieopakowanej, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa tj. Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. - nieprawidłowości nie stwierdzono. Jadłospis z wyszczególnionymi alergenami w wersji papierowej udostępniane są mieszkańcom na tablicy ogłoszeń na każdej kondygnacji przedmiotowego DPSu. Przedłożono do wglądu dokumentację Dobrych Praktyk oraz systemu HACCP. Zapisy z wyznaczonych punktów CCP1 (przechowywanie środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach), CCP2 (obróbka termiczna potraw mięsnych), CP1 (przyjęcie towaru), CP 2 (dezynfekcja jaj), CP - prowadzone są na bieżąco. Ponadto w tzw. Karcie kontroli dokonuje się zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych. Zabezpieczenie zakładu przeciw szkodnikom zgodnie z instrukcją- w trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w tym insektów. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zakaz palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

Ponadto w związku z pismem GIS znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. dot. nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi stwierdzono w przedłożonym jadłospisie dekadowym nie stwierdzono obecności grzybów. Według oświadczenia pani kierownik działu żywienia grzyby leśne nie są stosowane w żywieniu mieszkańców przedmiotowego DPS-u.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono -

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny dekadowej jadłospisów wraz z jadłospisami z okresu: 11-20.10.2021 r, 2) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 3) checklista z zakresu działań przeciwepidemicznych

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dn.01.01.2021 r. nr 95/2021

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: -

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt -

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej: -

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.
brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR

mgr Renata Gałka
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dom Pomocy Społecznej
30-725 Kraków, ul. Łanowa 39
tel. 012 653 22 47, fax 012 659 00 41
NIP: 679-20-26-187, Reg. 350571952

asystent.....


mgr inż. Ewelina Szalańska
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2021-10-14

otrzymałem (-am) w dniu 2021-10-14.

DYREKTOR

mgr Renata Gałka

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/

kierownika technicznego/ zastępcy)

*) - zaznaczyć właściwie

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
HŻ.Z-PG-9020-29g-1259- /21 z dnia 2021-10-14

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Dom Pomocy Społecznej, ul. Łanowa 39
30-725 Kraków**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA						Uwagi (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
	Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)		
I Stan techniczno-sanitarny zakładu	0		11		22		
1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	x	2		4		
2 Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	x	2		4		
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0		16		42		
1 Czystość pomieszczeń zakładu w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	x	8		16		
2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11		
3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	3		15		
III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56		
1 Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4		

2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1	2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9	17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3	7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5	10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4	8		
7	Znakowanie.	0	x	4	8		
IV 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		25	50		ND
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25	50		ND
	Suma punktów		0		0	16	
	Suma punktów ogółem						16
	Kategoria ryzyka		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)		
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			ŚREDNIE			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ: HZ.Z-PG-9020-29g-1259- /21 z dnia 2021-10-14

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie dotyczy

DYREKTOR

mgr Renata Galka

(podpis kontrolowanego)

asystent


mgr inż. Ewelina Szatańska

(podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej
30-725 Kraków, ul. Łanowa 30
tel. 012 653 22 47, fax 012 659 60 41
NIP 679-20-26-187, Reg. 350571852

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	<u>prawidłowy</u>	<u>30-34</u>
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 10 ptk.

DYREKTOR

mgr Renata Gałka

asystent

mgr inż. Ewelina Szatańska

Dom Pomocy Społecznej
30-725 Kraków, ul. Łanowa 39
tel. 012 653 22 47, fax 012 659 00 41
NIP 679-20-26-187, Reg. 350571852